

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 071—2020

酸芥菜加工技术规程

Technical code of practice for acid mustard processing

2020 - 09 - 11 发布

2020 - 09 - 17 实施

广西标准化协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所、浦北县绿达食品有限公司、广西协致标准化认证咨询服务有限责任公司、广西标准化协会、广西农业职业技术学院。

本标准主要起草人：李昌宝、辛明、李杰民、杨莹、刘国明、陆滨、谢宏昭、蓝冬丽、石敏、黄林华、李祥忠、莫耀林、韦立先、黄潇、石昕培。

酸芥菜加工技术规程

1 范围

本标准规定了酸芥菜加工技术的生产加工过程卫生要求、设备要求、原辅料要求、加工工艺。
本标准适用于酸芥菜的加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 317 白砂糖
GB 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
GB 2719 食品安全国家标准 食醋
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 10781.3 米香型白酒
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
NY/T 706 加工用芥菜
QB/T 4575 食品加工用乳酸菌

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酸芥菜 acid mustard

以新鲜芥菜为原料，经挑选、清洗、烫漂、冷却、装缸、调配、密闭发酵、包装、杀菌等工艺制成即食型芥菜制品。

3.2

老酸水 acid water

发酵生产一批次以上酸芥菜后产生的带有植物乳杆菌、醋酸菌等活菌数的发酵液。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 设备要求

包括但不限于清洗设备、腌制设备、密封设备，应符合GB 14881的规定。

6 原辅料要求

6.1 加工用芥菜

应符合NY/T 706的规定。

6.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

6.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

6.4 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

6.5 白酒

宜用米香型白酒，应符合GB/T 10781.3的规定。

6.6 乳酸菌

应符合QB/T 4575的规定。

6.7 食醋

应符合GB 2719的规定。

6.8 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

6.9 碳酸钙

应符合GB 1886.214的规定。

6.10 其他食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

7 加工工艺

7.1 工艺流程

见图 1。

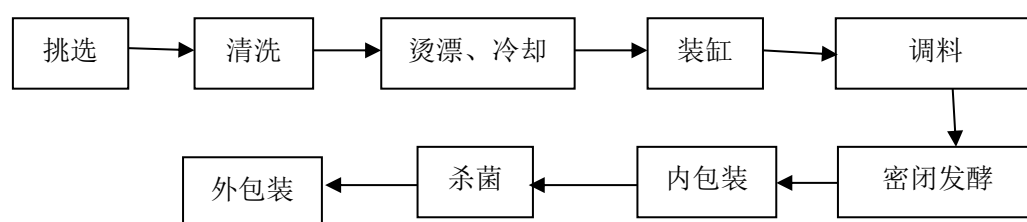


图1 工艺流程图

7.2 工艺要求

7.2.1 挑选

选用组织紧密、质地脆嫩、肉质肥厚、无腐烂、无霉变、无病虫害、无异味的芥菜。

7.2.2 清洗

应清洗去除泥沙、梗叶等杂质后沥干。

7.2.3 烫漂、冷却

将沥干的芥菜放入沸水中烫漂0.5 min~1 min，捞出放入冷水中冷却3 min~5 min捞出。

7.2.4 装缸

芥菜一层层放入缸内，每层都压实。

7.2.5 调料

按发酵液质量比添加食用盐3%~6%，根据风味需要添加适量白酒、白砂糖和香辛料，加入0.2%~0.5%碳酸钙，1%~2%的老卤水或0.05%~0.1%的乳酸菌等，加入食醋调节pH值为4~5，加入调配好发酵液至没过豇豆，加盖密封。

7.2.6 密封发酵

将装有芥菜并密封好的瓦缸或玻璃缸置于通风、干净、清洁、凉爽处发酵，夏季发酵10 d~14 d，冬季发酵15 d~20 d。发酵成熟后，酸芥菜的可滴定酸在0.3%~0.8%范围或pH值3.2~4.0，可作为发酵已成熟的参考。

7.2.7 内包装

宜采用真空包装机进行真空包装，封口时应保持袋口清洁、无皱折，避免出现假封。应检查包装是否存在涨袋和破袋情况。

7.2.8 杀菌

宜采用巴氏杀菌进行杀菌。

7.2.9 外包装

冷却沥干水后进行外包装，外包装材料应符合国家相关标准。

中华人民共和国团体标准

酸芥菜加工技术规程

T/GXAS 071—2020

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究